

Ravioli mit Ricotta-Walnuss-Füllung an Birnen-Feigen-Balsam



Ravioli mit frischem Rosmarin, gefüllt mit Ricotta-Walnuss Creme, dazu ein Birnen-Feigen-Balsam.

Zubereitung:

Für den Ravioli Teig als erstes das Mehl zusammen mit einer Prise Salz, Wasser und Eiersatz gut vermischen und kneten, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen in Frischhaltefolie einpacken und für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Die Walnüsse fein hacken, die Rosmarinzweige waschen, die Nadeln abtrennen und ebenfalls fein hacken und alles mit dem veganen Ricotta vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen. In die Mitte etwa einen Teelöffel der Füllung geben, zuklappen und mit der Gabel festdrücken. Wir haben ein Ravioli-Förmchen verwendet, was die Arbeit etwas erleichtert.

Die Birne in feine Scheiben schneiden. Den Birnendirektsaft erhitzen, 1-2 EL Zucker hinzugeben und das ganze etwas einköcheln lassen.

Als letzten Schritt einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin für ca. 5 Minuten garen. Die Teigtaschen auf einem Teller anrichten. Einige Esslöffel des Birnensirups mit etwas Feigen-Balsam vermischen, über die Teigtaschen träufeln und zusammen mit einigen Birnenscheiben servieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Mehl
- 200 ml Wasser
- 1 Eiersatz (z.B. von No Egg von Orgran)

- Salz, Pfeffer
- 150 g veganen Ricotta-Käse (z.B. Better than Ricotta Cheese von Tofutti)
- ca. 80-100 g Walnüsse
- 2 Zweige frischen Rosmarin
- 1 Birne
- 200 ml Birnendirektsaft
- Feigen-Balsam
- Zucker

docbears.de wünscht einen guten Appetit!